

Bedienungsanleitung

Combair XSL | XSLP

Backofen

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
BCXSL	21023	60-450
BCXSLP	21028	60-450
BCXSL60Y	21030	60-450

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Eine farbige Bedienungsanleitung kann im Internet unter www.vzug.com heruntergeladen werden.

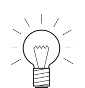
Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Kuchenbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten mit sichtbarer Unterhitze: Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

► Verpackungs- und Transportmaterial sowie, falls vorhanden, blaue Schutzfolien aus dem Garraum entfernen.

► Uhrzeit einstellen (siehe Seite 51).

► Garraum und Zubehörteile reinigen.

► Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 230 °C ca. 30 Minuten beheizen.



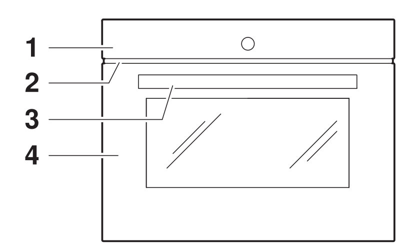
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.



Sämtliche Temperaturangaben in dieser Bedienungsanleitung sind in Grad Celsius angegeben. Bei der Benutzereinstellung «Grad Fahrenheit» (siehe Seite 54) gelten die entsprechenden Umrechnungen.

4 Gerätebeschreibung

4.1 Aufbau



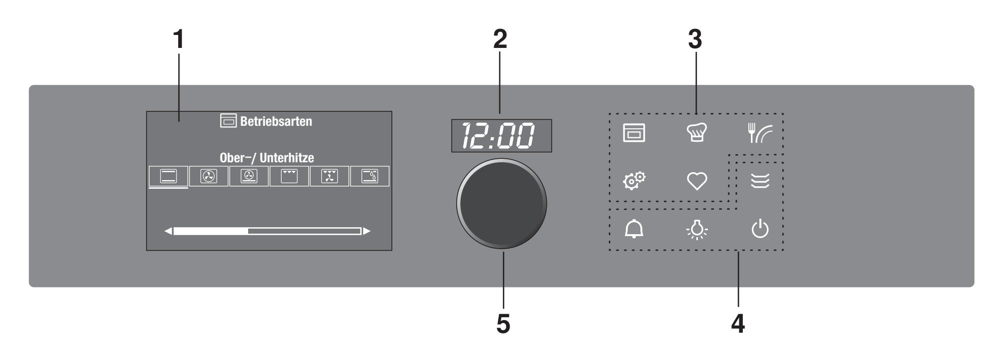
1 Bedien- und Anzeigeelemente

2 Lüftungsöffnung

3 Türgriff

4 Gerätetür

4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



1 Display

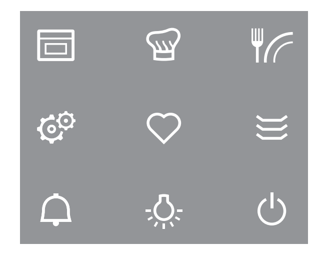
2 Digitalanzeige (Dauer/Timer/ Uhrzeit)

3 Menütasten

4 Aktionstasten

5 Einstellknopf

Übersicht Sensortasten



Betriebsarten

GourmetGuide

EasyCook

Benutzereinstellungen

Favoriten

Tellerwärmen

Timer

Garraumbeleuchtung

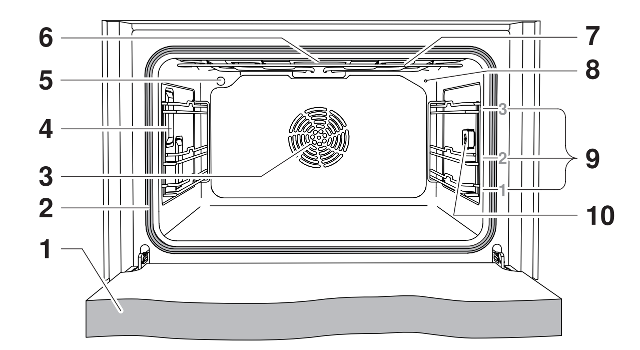
Ausschalten

4.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



1	Gerätetür	**6**	Garraumentlüftung
2	Türdichtung	**7**	Grill/Oberhitze
3	Heissluftgebläse	**8**	Temperaturfühler
4	Garraumbeleuchtung	**9**	Auflagen mit Beschriftung
5	Klimasensor	**10**	Steckerbuchse für Gargutsensor



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

4.4 Zubehör

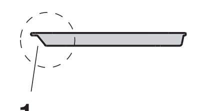


Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

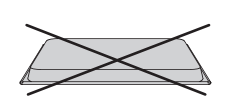
Kuchenblech mit TopClean



- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

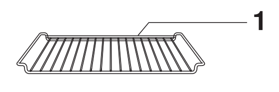


▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum nach hinten zeigt.



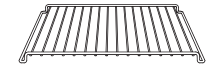
▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum gegen hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.

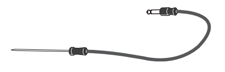


- Auskühlen von Gebäck



Falls Sie Ihren Backofen in Kombination mit einem Combi-Steam XSL oder XSLF nutzen:
Verwenden Sie den Gitterrost des Backofens nicht im Combi-Steamer! Rostgefahr!
Zur Unterscheidung ist am Gitterrost des Combi-Steamers eine Blechplakette mit einem Dampfsymbol angebracht.

Gargutsensor



- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln



Nicht geeignet für Temperaturen über 230 °C. Zwischen Gargutsensor und Garraumdecke muss ein Abstand von mindestens 5 cm sein.

Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

► Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

4.5 Tellerwärmen

► Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Einstellknopf drücken.

► Sensortaste «Tellerwärmen» antippen.

► Gewünschte Dauer einstellen.

Wählen Sie eine Dauer von mindestens 1 Stunde.
Falls Sie keine Dauer einstellen möchten: Nach 12 Stunden schaltet sich das «Tellerwärmen» automatisch aus.

► Bei Bedarf Ende einstellen.

► Durch Wählen von ▶ «Tellerwärmen» einschalten.

– Nach Ablauf der eingestellten Dauer, spätestens jedoch nach 12 Stunden, schaltet sich das «Tellerwärmen» automatisch aus.

5 Betriebsarten

5.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.



Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» (siehe Seite 56) und im «EasyCook».

5.2 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	1 oder 2

Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten



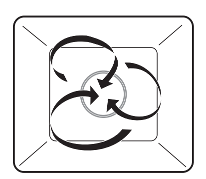
Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.



Hohes Gargut auf Auflage 1 einschieben.

5.3 Heissluft





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

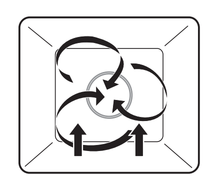
- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.4 PizzaPlus





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

Anwendung

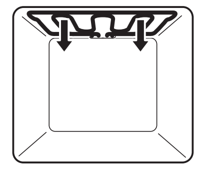
- Pizza
- Wähen und Quiches



Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

5.5 Grill





Temperaturbereich	5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast

► Grillgut direkt auf Gitterrost legen.

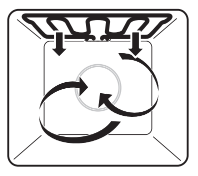
► Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.



Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

5.6 Grill-Umluft





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

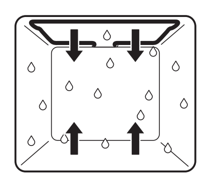
- geeignet für ganzes Poulet
- hohes Grillgut

► Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.

► Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

5.7 Ober-/Unterhitze feucht





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	1 oder 2

Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

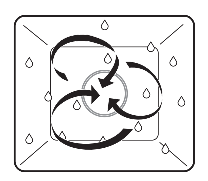
- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren



Hohes Gargut auf Auflage 1 einschieben.

5.8 Heissluft feucht





Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

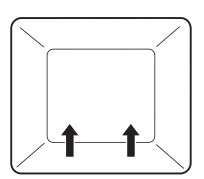
Anwendung

- Kleingebäck auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Hefegebäck und Brot auf zwei Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

5.9 Unterhitze



Temperaturbereich	6 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.10 Schnellaufheizen

Beim Schnellaufheizen wird der Garraum mit Heissluft und Unterhitze erhitzt, was das Vorheizen verkürzt. Schnellaufheizen ist bei folgenden Betriebsarten möglich: und .

▶ Gewünschte Betriebsart wählen und Einstellungen vornehmen.

▶ Um die Betriebsart zu starten, ▶ wählen.

▶ In den Einstellungen der Betriebsart «Schnellaufheizen einschalten» wählen.

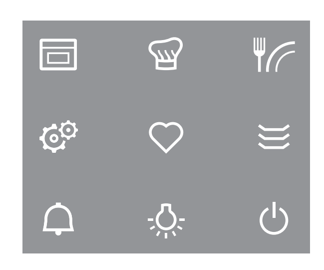
– Oberhalb von leuchtet das Symbol ✓.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist:

– ertönt ein Signalton.

6 Bedienung

Das Wählen der verschiedenen Hauptmenüs bzw. Funktionen erfolgt mittels Antippen der entsprechenden Sensortaste. Gewählte Sensortasten und Funktionen leuchten weiss; weitere wählbare Funktionen leuchten orange.
Nicht wähl- oder veränderbare Einstellungen und Funktionen in den verschiedenen Menüs sind ausgegraut.
Es gibt folgende Sensortasten mit den folgenden Hauptmenüs bzw. Funktionen:



- Betriebsarten
- GourmetGuide
- EasyCook
- Benutzereinstellungen
- Favoriten
- Tellerwärmen
- Timer
- Garraumbeleuchtung
- Ausschalten

Funktionen des Einstellknopfes

Drücken	• Einschalten des Gerätes • Auswählen / Öffnen eines Untermenüs, einer Einstellung etc. • Bestätigen / Schliessen einer Meldung • Aktivieren / Deaktivieren einer Benutzereinstellung
Drehen	• Navigation in den Untermenüs • Verändern / Einstellen eines Wertes, einer Benutzereinstellung

6.1 Betriebsart wählen und starten

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste ▭ antippen.

– Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.

► Betriebsart auswählen.

– Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart; oberhalb von Temperatur steht ein Vorschlagswert.

► Je nach Bedarf Werte für Dauer, Ende, Temperatur bzw. Temperaturstufe und Zieltemperatur einstellen und bestätigen.

Tip and go

Sobald alle für die Betriebsart nötigen Einstellungen gemacht sind, läuft im Display während 20 Sekunden ein Balken ab. Werden während dieser Zeit keine weiteren Einstellungen vorgenommen, wird der Betrieb automatisch gestartet. Wird eine Einstellung verändert, startet Tip and go erneut.



Sie können die Dauer des Tip and go in den Benutzereinstellungen anpassen (siehe Seite 50) oder Tip and go deaktivieren.

► Um den Betrieb sofort, d. h. ohne Tip and go, zu starten, ▶ wählen.

– Falls eingestellt, steht im Display und in der Digitalanzeige die ablaufende Restdauer.

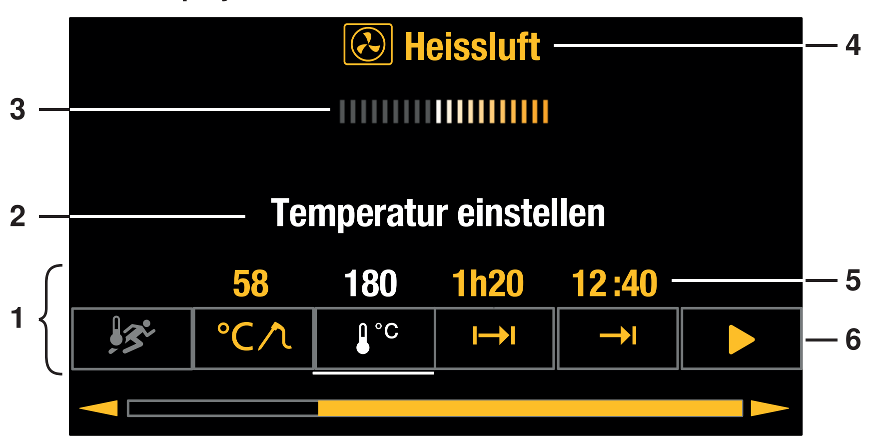


Die eingestellte Betriebsart kann nach dem Start nicht mehr geändert werden.



Bei grifflosen Geräten: Der Griff bleibt während des Betriebs sowie bis nach Betriebsende ausgefahren. Er wird erst wieder eingefahren, wenn das Gerät genügend abgekühlt ist.

Übersicht Display



1	Einstellungen der Betriebsart	**4**	Betriebsart mit Symbol
2	Momentane Position des Einstellknopfes / ausgewählte Einstellung	**5**	Eingestellte Werte / Vorschlagswerte
3	Tip and go	**6**	Symbole für Einstellungen

6.2 Einstellungen kontrollieren und ändern

► Symbol für gewünschte Einstellung wählen.

► Um den Wert zu ändern: Einstellknopf nach rechts oder links drehen.

► Durch Drücken des Einstellknopfes Einstellung bestätigen.

– Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.

– Oberhalb des entsprechenden Symbols ist der geänderte Wert sichtbar.



Das Ende kann nur während der ersten 60 Sekunden des Betriebs geändert werden.

6.3 Dauer einstellen

Sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

► Gewünschte Betriebsart wählen.

► In den Einstellungen der Betriebsart ⟼| wählen.

► Gewünschte Dauer – max. 9h 59min – einstellen und bestätigen.

- In den Einstellungen der Betriebsart steht die Dauer, daneben das daraus berechnete Betriebsende.
- Betriebsende / Dauer abgelaufen (siehe Seite 32)

6.4 Startaufschub / Ende einstellen

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Dauer und zusätzlich das Ende eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie im «EasyCook». Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und, wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als das eingestellte Ende sein.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

Vor dem Einstellen des Startaufschubs

► Gargut in Garraum stellen.

► Gewünschte Betriebsart wählen.

► Temperatur einstellen.

► Dauer einstellen.

Startaufschub einstellen

► In den Einstellungen der Betriebsart →| wählen.

- Momentanes, aus der Dauer berechnetes Ende wird angezeigt.

► Gewünschtes Ende einstellen und bestätigen.

– Im Display steht die verbleibende Dauer bis zum Betriebsstart.
– Nach 3 Minuten erlischt das Display, die Sensortaste leuchtet weiss. Durch Drücken des Einstellknopfes kann das Display jedoch jederzeit wieder aufgerufen werden.
– Das Gerät bleibt bis 3 Minuten vor dem automatischen Betriebsstart ausgeschaltet.

► Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 26).

Beispiel

► Betriebsart und 180 °C wählen.

► Um 8 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.

► Ende auf 11.30 Uhr einstellen.

– Das Gerät schaltet automatisch um 10.15 Uhr ein und um 11.30 Uhr wieder aus.

6.5 Kerntemperatur



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor.
Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler und halten Sie den Stecker immer sauber.

Mithilfe des Gargutsensors wird die Temperatur im Inneren des Garguts gemessen (die sogenannte **Kerntemperatur**). Sobald das Gargut die gewünschte **Zieltemperatur** (die Kerntemperatur, die das Gargut am Ende haben soll) erreicht hat, wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet. Die Kerntemperatur kann auch nur gemessen werden, ohne dass der Betrieb ausgeschaltet wird.



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken.
Die optimale Zieltemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad.
Beachten Sie die Angaben zu Zieltemperaturen im «EasyCook».

Einstellen

► Gewünschte Betriebsart wählen und Temperatur einstellen.

► In den Einstellungen der Betriebsart °C wählen.

► Gewünschte Zieltemperatur einstellen und bestätigen.

▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



Der Betrieb kann nur gestartet werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

▶ Einstellungen kontrollieren und ändern (siehe Seite 26).

– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.

– Die eingestellte Zieltemperatur wird oberhalb von °C angezeigt.

– Nach Erreichen der Zieltemperatur wird der Betrieb automatisch beendet, siehe auch Betriebsende (siehe Seite 32).



Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Kerntemperatur nur messen

Falls die Kerntemperatur nur gemessen, der Betrieb jedoch nach Erreichen der Zieltemperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden soll, wie folgt vorgehen:

▶ Gewünschte Betriebsart wählen, Temperatur und, falls gewünscht, Dauer einstellen.

▶ Gargutsensor einstecken.

▶ Betriebsart starten.

– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur im oberen Teil des Displays angezeigt.

6.6 Betriebsart abbrechen / vorzeitig beenden

▶ In den Einstellungen der Betriebsart ■ wählen oder Sensortaste ⏻ antippen.

– Es ertönt ein Signalton.

– Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.

– Im Display stehen das Restwärmesymbol ⚠ sowie z. B.: « Heissluft abgebrochen».

▶ Falls eine neue Betriebsart gestartet werden soll: Sensortaste ▭ antippen.

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet werden soll: Sensortaste ⏻ antippen.

Oder:

► Sensortaste ⏻ 2 Sekunden gedrückt halten.

– Es ertönt ein Signalton.

– Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen und das Gerät ausgeschaltet.

– Im Display stehen das Restwärmesymbol sowie z. B.: « Heissluft abgebrochen».

6.7 Betriebsart ändern

Falls noch keine Betriebsart läuft:

► In den Einstellungen der momentanen Betriebsart ↶ wählen.

– Das Menü der Betriebsarten wird angezeigt.

Falls bereits eine Betriebsart läuft:

► ■ wählen oder Sensortaste ⏻ antippen.

– Die eingestellte Betriebsart wird abgebrochen.

► Sensortaste antippen und neue Betriebsart auswählen.

6.8 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen und starten

► Sensortaste 🔔 antippen.

– Im Display erscheint der Vorschlagswert «10min».

► Am Einstellknopf drehen und gewünschte Dauer einstellen.

– Im Display erscheinen die Dauer sowie das Ende des Timers.

Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9min 50s.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9h 59min.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

- Der Timer wird gestartet.
- Falls keine Betriebsart mit eingestellter Dauer läuft, wird die ablaufende Restdauer des Timers in der Digitalanzeige angezeigt.
- Die Sensortaste 🔔 leuchtet weiss.
- Falls sich das Gerät vor dem Einstellen des Timers in einem anderen Menü befand, z. B. Betriebsarten: Das Menü bzw. das darin gewählte Untermenü wird angezeigt, z. B. eine laufende Betriebsart.
- Falls sich das Gerät nicht in einem anderen Menü befand: Das Display wird schwarz.

Kontrollieren und ändern

► Sensortaste 🔔 antippen.

- Im Display steht die ablaufende Restdauer.

► Durch Drehen am Einstellknopf Dauer verkürzen oder verlängern.

► Verkürzung / Verlängerung bestätigen.

Timer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt ein Signalton.
- steht im Display «Timer abgelaufen».

► Um die Meldung zu schliessen, ✓ wählen.

Timer vorzeitig ausschalten

► Sensortaste 🔔 antippen.

- Im Display steht die ablaufende Restdauer.

► Durch Drehen am Einstellknopf Timer auf 0 setzen und bestätigen.

Oder, falls der Timer die einzige aktive Funktion ist:

► Sensortaste ⏻ antippen.

Oder, falls das Gerät ausgeschaltet werden soll:

► Sensortaste ⏻ 2× antippen.

6.9 Betriebsende

Nach Ablauf der eingestellten Dauer bzw. bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt ein Signalton.
- stehen im Display drei Optionen zur Auswahl:

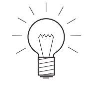
- ▭ wählen, um eine neue Betriebsart zu wählen
- ↦: wählen, um den Betrieb zu verlängern
- ⏻ wählen, um das Gerät auszuschalten.

- schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten ohne Interaktion automatisch aus.



Sie können die Geräteausschaltzeit individuell anpassen (siehe Seite 51).

- Solange die Temperatur über 80 °C beträgt, steht im Display das Restwärmesymbol ⚠.



Währen dieser Dauer können Speisen mit der Restwärme noch einige Zeit warmgehalten werden.
Sobald die Temperatur unter 80 °C fällt, erlöschen sämtliche Anzeigen.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.



Bei grifflosen Geräten erlöschen Anzeigen und Sensortasten erst, wenn der Griff eingefahren werden kann. Das Restwärmesymbol ⚠ wird solange angezeigt, auch wenn die Restwärme unter 80 °C fällt.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen.

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

► Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.

► Wasserrückstände und Verschmutzungen mit einem weichen Lappen auswischen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.

► Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt und trocken ist.

6.10 Gerät ausschalten

► Sensortaste ⏻ antippen.

- Es ertönt ein Signalton.
- Eine laufende Betriebsart oder Anwendung wird beendet; falls eingeschaltet, sind Timer, Garraumbeleuchtung oder Tellerwärmen weiterhin aktiv.
- Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.

► Sensortaste ⏻ erneut antippen.

- Sämtliche Sensortasten erlöschen.
- Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.

Oder, bei Betriebsende:

► Option ⏻ im Display wählen.

- Es ertönt ein Signalton.
- Falls eingeschaltet, sind Timer, Garraumbeleuchtung oder Tellerwärmen weiterhin aktiv.
- Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.

► Sensortaste ⏻ antippen.

- Sämtliche Sensortasten erlöschen.
- Sämtliche Funktionen werden beendet und ausgeschaltet.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Sensortasten mehr leuchten und das Display dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

7 GourmetGuide

Der GourmetGuide umfasst mehrere Programme, die Ihnen das Zubereiten von Speisen so einfach wie möglich machen. Folgende Programme können aufgerufen werden:

- Rezepte
- GarAutomatik
- Zartgaren

7.1 Rezeptbuch

In einem Rezeptbuch befinden sich auf das Gerät zugeschnittene Rezepte. Sie sind im Gerät bereits programmiert und laufen nach dem Start automatisch ab.

Für Ihr Gerät sind folgende Rezeptbücher erhältlich:

- Vielseitig Backen

Rezept starten



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gargut in den kalten Garraum schieben.

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

▶ wählen.

▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder «Eigene Rezepte» wählen.

▶ Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen, wählen.

▶ Rezept auswählen.

  – Im Display erscheinen die Einstellungen des Rezeptes.

▶ Falls gewünscht, Ende bzw. Startaufschub einstellen.



Bei Rezepten aus Rezeptbüchern ist ein Startaufschub nur möglich, wenn der Garraum nicht vorgeheizt werden muss und das Gargut zwischendurch z. B. nicht umgerührt oder gewendet werden muss.

▶ Um das Rezept zu starten, ▶ wählen.

  – Das Rezept wird gestartet.

– Im Display stehen der momentan ablaufende Rezeptschritt, die ablaufende Restdauer des Schrittes sowie die Gesamtdauer des Rezeptes.

– In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer des momentanen Rezeptschrittes.

Während des Rezeptablaufs

Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder einen Guss darüber zu verteilen. In solch einem Fall wird der Betrieb angehalten und im Display erscheint eine Anweisung, was jetzt zu tun ist.
Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:

► Gerätetür öffnen.

► Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.

► Gerätetür schliessen und im Display ✓ wählen.

– Das Rezept läuft weiter.

Rezept abbrechen

► In den Einstellungen des Rezeptes ■ wählen.

– Im Display steht: «Soll aktuelles Rezept abgebrochen werden?»

► Um das Rezept abzubrechen, «Ja» wählen.

– Das Rezept wird abgebrochen.

– Im Display steht das Restwärmesymbol ⚠.

7.2 Eigene Rezepte

Es können bis zu 24 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen kreiert und gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten, Pausen und Haltezeiten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Sie können auch bestehende Rezepte verändern und abspeichern.

Eigenes Rezept erstellen

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

▶ wählen.

▶ wählen.

▶ Um ein neues Rezept zu erstellen, + wählen.

– Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.

▶ Gewünschte Betriebsart wählen.

▶ Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe zu Schritt 1 einstellen.

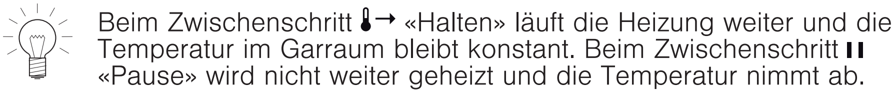


Falls nur die Temperatur eingestellt wird, dauert der Schritt solange, bis der Garraum die Temperatur erreicht hat. Dies entspricht einem Vorheizen.

▶ Um die Einstellungen zu bestätigen, ✓ wählen.

▶ Um einen neuen Schritt hinzuzufügen, + wählen.

▶ Eine Betriebsart, Pause oder Haltezeit zu Schritt 2 einstellen.



Beim Zwischenschritt «Halten» läuft die Heizung weiter und die Temperatur im Garraum bleibt konstant. Beim Zwischenschritt «Pause» wird nicht weiter geheizt und die Temperatur nimmt ab.

▶ Um die Einstellungen zu speichern, ✓ wählen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.

▶ Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen. Ein Rezept kann insgesamt aus bis zu 9 Schritten bestehen.

▶ Um das Rezept zu speichern, wählen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die vorhandenen Speicherplätze.

► Gewünschten (leeren) Speicherplatz auswählen und bestätigen.

► Rezeptnamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und mit ✓ bestätigen.

– Das Rezept ist nun gespeichert.

– Im Display steht: «Wollen Sie das Rezept ausführen?». Falls Sie das Rezept nicht ausführen möchten, gelangen Sie ins Hauptmenü der Rezepte.

Dauer eines Schrittes

Die Dauer eines Schritts ist davon abhängig, ob Werte bei Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe eingestellt wurden. Wurden mehrere Werte, z. B. Dauer und Temperatur, eingestellt, ist nur einer davon für die Schrittdauer ausschlaggebend.
Die folgende Tabelle zeigt die Prioritäten in absteigender Reihenfolge:

	Einstellung
1	Zieltemperatur
2	Dauer
3	Temperatur / Temperaturstufe

Rezepteingabe / Rezeptänderung abbrechen

► In der Übersicht über die eingestellten Schritte ↩ wählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie die Rezepteingabe wirklich abbrechen?»

► Um die Rezepteingabe abzubrechen, «Ja» wählen.

– Im Display erscheint das Menü der eigenen Rezepte oder, falls ein Rezept aus einem Rezeptbuch geändert wurde, das Menü des Rezeptbuchs.

Schritt vorzeitig beenden

Nur möglich bei ☆ «Eigene Rezepte». Falls Sie bspw. während des Rezeptablaufs feststellen, dass Ihr Gargut oder der Garraum für den nächsten Rezeptschritt bereit ist, obwohl der momentane Schritt noch nicht vollständig abgelaufen ist, können Sie den Schritt vorzeitig beenden.

- ▶ In den Einstellungen der Betriebsart das Symbol für Zieltemperatur, Dauer, Temperatur oder Temperaturstufe wählen. Dabei Prioritäten für die Schrittdauer beachten, wie unter «Dauer eines Schrittes» beschrieben.
- ▶ Angezeigten Wert auf 0 stellen oder solange verringern, bis er kleiner als der momentan gemessene Wert ist.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - – Der Schritt wird beendet.
  - – Falls es der letzte Schritt war, wird auch das Rezept beendet.
  - – Falls es nicht der letzte Schritt war, wird der nächste Schritt gestartet.

Rezept ändern

Jedes Rezept – aus einem Rezeptbuch als auch aus den Eigenen Rezepten – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Gewünschtes Rezeptbuch oder ☆ wählen.
- ▶ ✎ wählen.
- ▶ Rezept auswählen.
  - – Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.

Schritt ändern

- ▶ Zu ändernden Schritt auswählen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit ✓ bestätigen.

Schritt hinzufügen

- ▶ + wählen.
- ▶ Einstellungen vornehmen und mit ✓ bestätigen.

Schritt löschen

► 🗑 wählen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.

► Schritt auswählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie diesen Schritt löschen?»

► Um den Schritt zu löschen, «Ja» wählen.

– Der Schritt wird gelöscht.

Geändertes Rezept speichern

► 📂 wählen.

► Speicherplatz wählen, Rezeptnamen eingeben und mit ✓ bestätigen.

– Das geänderte Rezept ist nun gespeichert.



Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden. Rezepte aus Rezeptbüchern werden beim Ändern nicht im Rezeptbuch, sondern unter ☆ «Eigene Rezepte» gespeichert. Das ursprüngliche Rezept liegt weiterhin im jeweiligen Rezeptbuch.

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich ☆ «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

► ☆ «Eigene Rezepte» wählen.

► 🗑 wählen.

► Zu löschendes Rezept auswählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie dieses Rezept löschen?».

► Um das Rezept zu löschen, «Ja» wählen.

– Das Rezept wird gelöscht.

7.3 GarAutomatik

Die Ä GarAutomatik besteht aus Anwendungen für verschiedene Lebensmittelgruppen. Grösse und Form des Garguts werden erkannt und Dauer und Garraumklima automatisch angepasst. Die Ä GarAutomatik eignet sich für folgende Lebensmittel und Speisen:

- Apérogebäck frisch
- Gratin
- Soufflée / süsser Auflauf
- Kartoffeln gebacken
- Fleisch geschmort
- Pizza frisch
- Wähe
- Brot / Zopf
- Hefegebäck gefüllt
- Muffins / Blechkuchen
- Cake

Bräunungsgrad

Bei ausgewählten Lebensmittelgruppen kann der Bräunungsgrad mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» angepasst werden.

Dauer

Die optimale Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 10–15 Minuten angezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt und trocken sein.

Die Gerätetür darf nicht geöffnet werden, solange die Dauer ermittelt wird.

Vorheizen

Bei der Lebensmittelgruppe «Wähe» findet nach dem Start zuerst ein separates Vorheizen statt. Schieben Sie das Gargut erst ein, wenn das Vorheizen beendet ist.

GarAutomatik wählen und starten



Ein Startaufschub ist nur bei Anwendungen ohne Vorheizen möglich und eignet sich nur für Gargut, das nicht gekühlt werden oder aufgehen muss.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste 👨‍🍳 antippen.

► Ä wählen.

► Gewünschte Anwendung auswählen.

► Bräunungsgrad auswählen.

– Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.

► Bei Bedarf Ende bzw. Startaufschub einstellen.

► Um die GarAutomatik zu starten, ▶ wählen.

– Je nach Anwendung wird zuerst der Garraum vorgeheizt; sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

– Im Display steht: «Gargut einschieben. Weiterfahren durch Wählen von ✓.».

► Gargut in entsprechende Auflage schieben.

► Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.

– Im Display steht «|→| wird ermittelt. Gerätetür nicht öffnen.».

– Im Display und in der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.



Die Gerätetür darf nicht geöffnet werden, solange die Dauer ermittelt wird. Die optimale Dauer und Temperatur werden sonst nicht richtig berechnet.

7.4 Zartgaren

Funktionsweise

Mit Zartgaren können hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet werden. Das Betriebsende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Temperatur wird automatisch geregelt.

Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Fleisch ½ bis 1 Stunde vor dem Zartgaren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch

Zartgartabelle für «Zartgaren angebraten»

Fleischstück	**Gargrad**	**Vorschlagswert Zieltemperatur °C**
Kalbsfilet	saignant à point	58 62
Kalbshuft, Kalbsnierstück	à point	63
Kalbsschulter	à point	72
Kalbshals	à point	78
Rindsfilet	saignant à point	53 57
Entrecôte, Roastbeef	saignant à point	53 57
Rindshuft	à point	63
Rindshohrücken	à point	68
Rindsschulter	à point	72
Schweinshuft, Schweinsnierstück	à point	65
Schweinshals	à point	80
Lammgigot	saignant à point	63 67

Freie Fleischwahl	–	70

«Zartgaren angebraten»

► Fleisch würzen oder marinieren.



Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

► Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

► Fleisch kurz rundherum max. 5 Minuten scharf anbraten.

► Anschliessend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.



Falls Sie das Fleisch erst nach dem Zartgaren anbraten möchten, reduzieren Sie die vorgeschlagene Zieltemperatur um etwa 3–4 °C.

► Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.



Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken. Die Temperatur im Fleischinneren ist wichtig für ein optimales Ergebnis bei Betriebsende.

► Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.

► Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.

► «Zartgaren angebraten» starten (siehe Seite 44).

Zartgaren wählen und starten



Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.
Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.

► Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

► Sensortaste antippen.

► wählen.

► Gewünschte Zartgarmethode auswählen.

► Gewünschte Tierart auswählen.

► Gewünschte Fleischart auswählen.



► Falls die gewünschte Tier- oder Fleischart nicht zur Auswahl steht, «Freie Fleischwahl» wählen.

► Gargrad wählen (nicht möglich bei «Freie Fleischwahl»).

- Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
- Oberhalb von Zieltemperatur steht ein Vorschlagswert.

► Bei Bedarf vorgeschlagenen Wert anpassen und, falls gewünscht, Startaufschub einstellen.

► Um das Zartgaren zu starten, ▶ wählen.



Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.

- Das Zartgaren startet.
- Im Display stehen die eingestellte Ziel-, die aktuelle Kerntemperatur sowie die ablaufende Restdauer.
- In der Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.



Während des Betriebs muss die Gerätetür geschlossen sein. Wird die Gerätetür während des Zartgarens geöffnet, wird der Betrieb unterbrochen und nach einer kurzen Dauer abgebrochen.

Versehentliches Unterbrechen

► Wird während des Zartgarens die Sensortaste ⏻ angetippt, wird der Betrieb angehalten.

– Im Display steht: «Soll ⁂ abgebrochen werden?».

► Um das Zartgaren fortzusetzen, «Nein» wählen.

– Der Betrieb wird fortgesetzt.

Zartgaren abbrechen / vorzeitig ausschalten

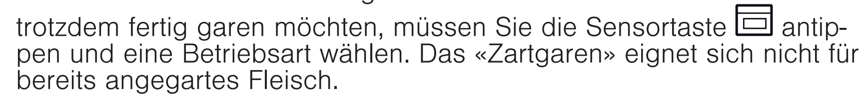
► In den Einstellungen des Zartgarens ■ wählen oder Sensortaste ⏻ antippen.

– Im Display steht: «Soll ⁂ abgebrochen werden?».

► «Ja» wählen.

– Der Betrieb wird abgebrochen.

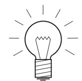
► Zum Ausschalten des Gerätes Sensortaste ⏻ antippen.



Falls Sie aus Versehen «Ja» gewählt haben oder Sie das Fleischstück trotzdem fertig garen möchten, müssen Sie die Sensortaste ▭ antippen und eine Betriebsart wählen. Das «Zartgaren» eignet sich nicht für bereits angegartes Fleisch.

8 EasyCook

Mithilfe des EasyCook können beliebige Lebensmittel einfach und bequem zubereitet werden. Nach der Wahl von Lebensmittelgruppe und Lebensmittel schlägt das Gerät die jeweils passenden Betriebsarten oder GourmetGuide-Anwendungen inklusive Einstellungen und Zubehör vor.



Die gleichnamige Broschüre, die Sie mit der Bedienungsanleitung erhalten haben, enthält dieselben Einstellhilfen in Papierform.

8.1 Übersicht Lebensmittelgruppen

Die Lebensmittel sind zu verschiedenen Gruppen zusammengefasst; ein Lebensmittel kann in mehr als einer Gruppe vorkommen.
Folgende Lebensmittelgruppen können ausgewählt werden:

- Früchte und Obst
- Pilze
- Kartoffeln
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch und Meeresfrüchte
- Wähe und Pizza
- Backwaren
- Auflauf und Gratin

8.2 Lebensmittel wählen und starten

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

– Im Display erscheint die Übersicht über die Lebensmittelgruppen.

▶ Lebensmittelgruppe auswählen.

▶ Gewünschtes Lebensmittel auswählen.

▶ Falls nötig: Lebensmittelform (ganz, in Stücken usw.) wählen.

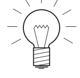
▶ Falls nötig: Zubereitungsart (Garen, Backen usw.) wählen.

- Im Display stehen verschiedene Informationen über:
  - Temperatur
  - Dauer
  - Vorheizen nötig/nicht nötig
  - benötigtes Zubehör
  - Auflage
  - evtl. Tipps

▶ ✓ wählen.

▶ Im Display erscheint die Zusammenfassung der Betriebsart.

▶ Um den Betrieb zu starten, ▶ wählen.



Sie können die eingestellten Werte innerhalb eines begrenzten Rahmens verändern.

9 Favoriten

Es können bis zu 24 Betriebsarten, GourmetGuide- und EasyCook-Anwendungen zusammen mit den vorgenommenen Einstellungen als Favoriten abgespeichert werden.

9.1 Favoriten erstellen

► Betriebsart, GourmetGuide- oder EasyCook-Anwendung wählen.

► Einstellungen vornehmen.

► Sensortaste ♡ antippen.

– Das Favoritenmenü öffnet sich.

► Speicherplatz wählen und bestätigen.

► Favoritennamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und bestätigen.

– Der Favorit wird gespeichert.

9.2 Favoriten wählen und starten

► Sensortaste ♡ antippen.

► Gewünschten Favoriten auswählen und «Ja» wählen.

► Um den Favoriten zu starten, ▶ wählen.

– Der Favorit wird gestartet.

9.3 Favoriten ändern

- ▶ Gewünschten Favoriten auswählen.
- ▶ Einstellungen wie gewünscht anpassen.
- ▶ Sensortaste ♡ antippen.
- ▶ Speicherplatz auswählen oder Favoriten auswählen, der überschrieben werden soll.
- ▶ Je nachdem Favoritennamen eingeben oder Überschreiben bestätigen.
  - – Der geänderte Favorit wird gespeichert.

9.4 Favoriten löschen

- ▶ Falls sich das Gerät in einem anderen Menü befindet: Sensortaste ♡ antippen.
- ▶ 🗑 wählen.
- ▶ Zu löschenden Favoriten auswählen.
  - – Im Display steht: «Wollen Sie diesen Favoriten löschen?».
- ▶ Um den Favoriten zu löschen, «Ja» wählen.
  - – Der Favorit wird gelöscht.

10 Benutzereinstellungen

10.1 Übersicht Benutzereinstellungen

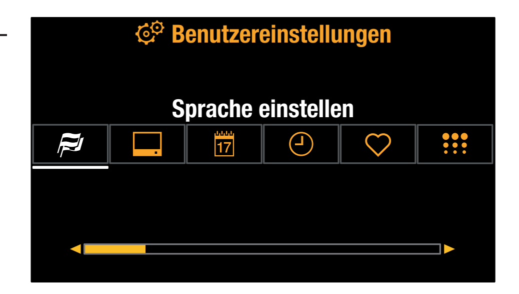
	Sprache		Assistenzfunktionen
	Display		Temperatur
	Uhr		Kindersicherung
	Benachrichtigungen		Geräteinformationen
	Pyrolytische Selbstreinigung (modellabhängig)		Demomodus
	Lautstärke		Werkseinstellungen

10.2 Benutzereinstellungen anpassen

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste antippen.

- Im Display erscheint das Hauptmenü der Benutzereinstellungen:



▶ Gewünschte Benutzereinstellung bzw. Untermenü wählen.

▶ Gewünschte Einstellung vornehmen und durch Drücken des Einstellknopfs bestätigen.

– Im Display erscheint entweder das Hauptmenü der Benutzereinstellungen oder das jeweilige Untermenü.

▶ Um ein Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü der Benutzereinstellungen zu gelangen, wählen.

▶ Um die Benutzereinstellungen zu verlassen, eine andere Sensortaste oder Sensortaste antippen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben sämtliche Benutzereinstellungen erhalten.

10.3 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

10.4 Display

Helligkeit

Die Helligkeit des Displays kann verändert werden.

Hintergrundbilder

Die Anzeige von Hintergrundbildern kann ein- und ausgeschaltet werden. Bei aktivierten Hintergrundbildern werden, je nach Menü, verschiedene Hintergrundbilder angezeigt.

Geräteausschaltzeit

Wenn keine Betriebsart läuft, das Gerät jedoch eingeschaltet ist, wird es nach einer bestimmten Dauer ohne Nutzerinteraktion automatisch ausgeschaltet. Beispiel: nach Ende einer Betriebsart.

Die Geräteausschaltzeit kann zwischen 3 und 30 Minuten eingestellt werden; werkseitig sind 15 Minuten eingestellt.

10.5 Uhr

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

- Uhrzeit
- 12/24 Uhrzeitformat
- Uhrzeitanzeige
- Netzsynchronisation

Uhrzeitformat

Die Uhrzeit kann im europäischen 24 h- oder im amerikanischen 12 h-Format (a. m./p. m.) angezeigt werden.

Uhrzeitanzeige

Bei der Einstellung «Uhrzeit einblenden» (werkseitig eingestellt) wird die Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 06:00 Uhr (24h-Uhrformat) beziehungsweise zwischen 12:00 a. m. und 06:00 a. m. (12h-Uhrformat) mit geringerer Helligkeit angezeigt.

In der Einstellung «Uhrzeit ausblenden» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetzfrequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft. Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

10.6 Benachrichtigungen

Signaltöne und Hinweismeldungen können ausgeschaltet bzw. unterdrückt werden.

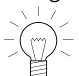
10.7 Gerät pyrolytisch reinigen

Mit dieser Funktion kann der Garraum mit einer pyrolytischen Reinigung gereinigt werden.

Siehe Pyrolytische Selbstreinigung (siehe Seite 64).

10.8 Lautstärke

Der Signalton kann in zwei verschiedenen Lautstärken eingestellt oder ganz ausgeschaltet werden.



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

10.9 Assistenzfunktionen

Beleuchtung

Bei der Einstellung «Automatisch» schaltet sich die Garraumbeleuchtung jeweils 3 Minuten vor dem Ende eines Garvorgangs ein, z. B. bei einem Automatikprogramm oder einer Betriebsart mit eingestellter Dauer.

Je nach Modell schaltet sich die Beleuchtung auch beim Öffnen der Gerätetür ein.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Sensortaste ☼ ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht ausgeschaltet, erlischt sie spätestens nach 5 Minuten, um Strom zu sparen.

Türgriffautomatik

Gilt nur für grifflose Geräte.
Bei eingeschalteter Türgriffautomatik (werkseitig eingestellt) wird der Türgriff automatisch ausgefahren, z. B. beim Einstellen oder Ende einer Betriebsart. Danach wird er wieder eingefahren.

Bei ausgeschalteter Türgriffautomatik bleibt der Türgriff immer ausgefahren.

Schnellaufheizen

Bei der Einstellung «automatisch» wird das Schnellaufheizen wo immer möglich automatisch dazugeschaltet.

Tip and go

⌛ «Tip and go» bezeichnet die Zeitspanne, nach deren Ablauf eine Betriebsart/ein Programm automatisch startet, sofern alle nötigen Einstellungen vorhanden sind oder gemacht wurden. Das Vornehmen von Einstellungen startet den Countdown jeweils neu.
⌛ «Tip and go» kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Bei aktiviertem ⌛ «Tip and go» sind Werte zwischen 10 Sekunden und 1 Minute möglich; werkseitig sind 20 Sekunden eingestellt.

10.10 Temperatur

Temperatureinheit

Die Temperatur kann in «°C» oder «°F» angezeigt werden.

- °C: Grad Celsius
- °F: Grad Fahrenheit

Vorgabewert für Zartgaren

Der Vorgabewert ist die beim Zartgaren automatisch eingestellte Zieltemperatur. Mit dieser Benutzereinstellung kann er um bis zu 4 °C erhöht oder verringert werden; die Einstellung gilt dann für alle Fleischstücke.

Beispiel: Beim «Zartgaren angebraten» und einer Erhöhung des Vorgabewerts von 2 °C wird ein Rindsfilet «à point» automatisch auf eine Zieltemperatur von 59 °C statt 57 °C gegart.

10.11 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein zufälliges Einschalten des Gerätes durch Kinder verhindern.
Falls die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nur nach Eingabe eines Codes bedient werden. Der Code wird während des Entsperrens in umgekehrter Reihenfolge angezeigt.



Die Kindersicherung aktiviert sich jeweils 3 Minuten nach dem Ausschalten des Gerätes.

10.12 Geräteinformation

Unter «Geräteinformation» finden Sie:

- den Link zum Servicedienst
- die Artikel- und Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes
- die Softwareversionen Ihres Gerätes sowie die momentan verwendeten Signaltöne und Hintergrundbilder (modellabhängig)

10.13 Demomodus

Im Demomodus stehen fast alle Gerätefunktionen zur Verfügung – es kann jedoch nicht mit dem Gerät gekocht werden. Bei Produktvorführungen und Beratungen ist so die Sicherheit bei der Bedienung gewährleistet.
Das Ein- und Ausschalten des Demomodus ist nur mit einem Sicherheits-Code möglich.

10.14 Werkseinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können sie wieder auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden.

11 Tipps und Tricks

11.1 Garergebnis unbefriedigend…

… bei Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
• Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , , und überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit dem «EasyCook» übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit dem «EasyCook» vergleichen.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Temperatur niedriger einstellen.

11.2 Energie sparen

Die Betriebsarten und benötigen weniger Energie als die Betriebsarten und .

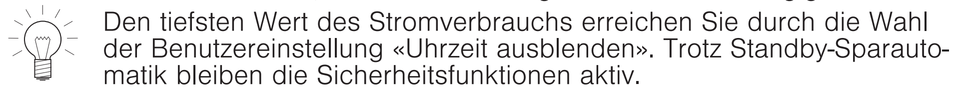
▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.

▶ Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten.

▶ So kurz wie nötig vorheizen.

▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

12 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.
Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

12.1 Aussenreinigung

► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

► Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.

► Mit weichem Tuch trocknen.

12.2 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Sie wird dadurch beschädigt.

► Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

Bei Geräten ohne Pyrolyse:

► Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.



Geräte mit Pyrolyse nie mit Backofenreiniger reinigen.

Die Oberfläche wird dadurch beschädigt.

► Bei hartnäckigen Verschmutzungen Pyrolyse durchführen (siehe Seite 64).

12.3 Gerätetür reinigen

► Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

► Bei grifflosen Geräten darauf achten, dass kein Spülwasser in die Grifföffnungen läuft.

► Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

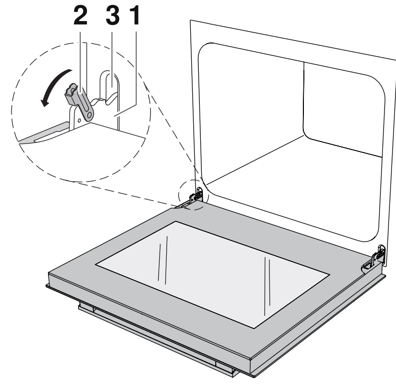


Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift.
Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

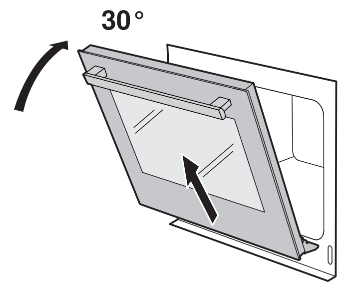
► Gerätetür ganz öffnen.

► An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



► Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).

► Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

► Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.

► Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

12.4 Türdichtung reinigen

► Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.

► Mit weichem Tuch trocknen.

12.5 Türdichtung ersetzen

► Beschädigte Türdichtung herausziehen.

► Rille **1** mit leicht feuchtem Tuch reinigen.

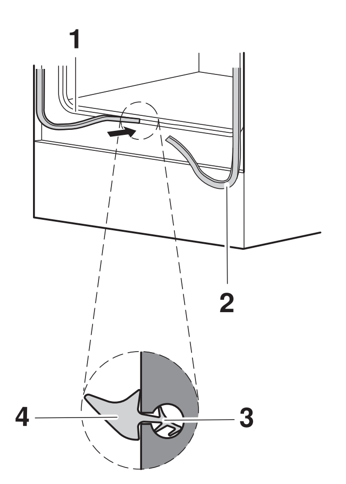
► Enden der neuen Türdichtung **2** unten in Mitte des Rahmens in die Rille drücken.

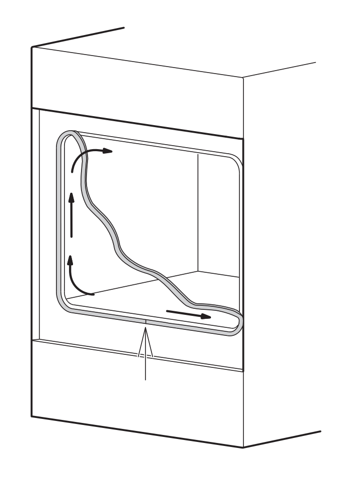


Die Enden müssen sich berühren, dürfen aber nicht übereinander liegen

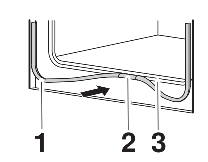
► Darauf achten, dass der dünnere Teil **3** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **4** darf sich nicht in der Rille befinden.

► Dichtung von unten her so in Rille drücken, dass sie gleichmässig in Rille verteilt ist.

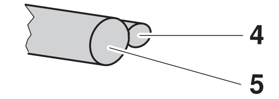




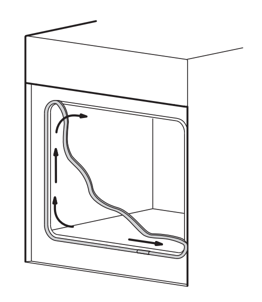
12.6 Türdichtung ersetzen bei Pyroylsegeräten



- ► Beschädigte Türdichtung herausziehen.
- ► Rille **3** mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- ► Neue Türdichtung **1** mit Nahtstelle **2** unten nicht in die Mitte des Rahmens in die Rille drücken.



- ► Darauf achten, dass der dünnere Teil **4** der Dichtung in die Rille gedrückt wird. Der dickere Teil **5** darf sich nicht in der Rille befinden.



- ► Dichtung von unten her so in Rille drücken, dass sie gleichmässig in Rille verteilt ist.

12.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

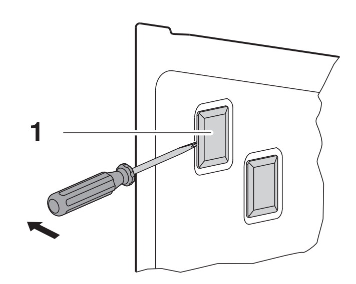
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

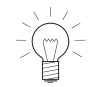
► Linkes Auflagegitter entfernen.

► Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.

► Defekte Halogenlampe herausziehen.

► Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.





Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

► Lampenglas **1** in Halterung drücken.

► Auflagegitter wieder befestigen.

► Stromversorgung wieder einschalten.

12.8 Zubehör und Auflagegitter reinigen



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler.

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.

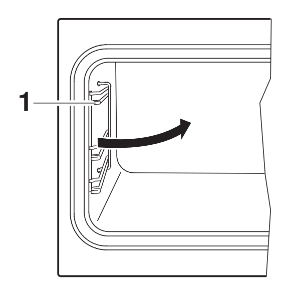
► Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

► Auflagegitter **1** vorne gegen Garraummitte schwenken.

► Auflagegitter hinten aus Öffnung ziehen.

► Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



12.9 Pyrolytische Selbstreinigung



Explosionsgefahr durch Rückstände und Reinigungsmittel!

Entfernen Sie Fett- und Ölrückstände. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Rückstände können zu chemischen Reaktionen führen und das Email zerstören. Giftige Dämpfe können entweichen.

Bleiben Sie in der Nähe des Geräts.

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberfläche! Die Gerätefront wird heisser als im normalen Betrieb.

Eine kurzzeitige Rauchentwicklung ist möglich; lüften Sie den Raum während der Pyrolyse.

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden Verschmutzungen bei hoher Temperatur verbrannt.

Mögliche Einstellungen

- ⁞⁞⁞⁞ Schwache Verschmutzung Reinigungsdauer 1½ Std.
- ⁞⁞⁞⁞ Mittlere Verschmutzung Reinigungsdauer 2 Std.
- ▦ Starke Verschmutzung Reinigungsdauer 2½ Std.



Die pyrolytische Selbstreinigung – inklusive das Abkühlen – dauert ca. 4–5 Stunden.
Solange die Temperatur über 300 °C beträgt, wird die Beleuchtung ausgeschaltet und kann nicht eingeschaltet werden.

Der Garraum kann mit zunehmender Benutzungsdauer matt werden. Rückstände von Frucht- oder Fettsäuren können Flecken hinterlassen. Dies beeinflusst weder die Gar- oder Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Pyrolytische Selbstreinigung wählen und starten



Beschädigungen am Zubehör durch die Selbstreinigung!

Entfernen Sie Zubehör, Auflagegitter, Vollauszüge, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum. Andernfalls können sie sich verfärben und die Oberflächen werden rau. Rolleigenschaften von Vollauszügen verschlechtern sich.

▶ Gerätetür schliessen.

▶ Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.

▶ Sensortaste ⚙ antippen.

▶ ⁝⁝⁝ wählen.

▶ Verschmutzungsgrad auswählen.

– Im Display steht oberhalb von ⇥ das berechnete Ende der pyrolytischen Selbstreinigung.

▶ Um die pyrolytische Selbstreinigung zu starten, ▶ wählen.

– Die Gerätetür wird verriegelt.

Startaufschub

Der Start der pyrolytischen Selbstreinigung kann verschoben werden z. B. um Niederstromtarif zu nutzen.

▶ Vor dem Start ⇥ wählen.

▶ Gewünschtes Ende einstellen.

▶ ▶ wählen.

– Das Gerät bleibt bis zum berechneten, automatischen Start ausgeschaltet.

Abbrechen

► Im Display ■ wählen.

– Die pyrolytische Selbstreinigung wird abgebrochen.

► Im Display steht die Restwärme.

► Die Gerätetür bleibt verriegelt, bis die Temperatur weniger als 300 °C beträgt.

Ende

Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur weniger als 300 °C beträgt.

► Rückstände erst bei handwarmem Gerät mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.

13 Störungen selbst beheben

13.1 Was tun, wenn …

In diesem Kapitel sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung.

Fxx/Exxx siehe Bedienungsanleitung
FNxxxxx xxxxxx.

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
• Der Demomodus ist eingeschaltet.	Der Demomodus kann nur mit einem Sicherheits-Code ausgeschaltet werden. ▶ Service anrufen.
• Gerät ist defekt.	▶ Service anrufen.

… die Gerätetür nicht geöffnet werden kann

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumtemperatur beträgt mehr als 300 °C.	▶ Abkühlen abwarten. Die Gerätetür kann erst geöffnet werden, wenn die Garraumtemperatur 300 °C unterschreitet.
• Pyrolytische Selbstreinigung läuft.	▶ Ende der pyrolytischen Selbstreinigung abwarten.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Halogenlampe defekt.	▶ Backofen ausschalten. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.

… die Gardauer ungewöhnlich lang erscheint

Mögliche Ursache	Behebung
• Gerät ist nur einphasig angeschlossen.	▶ Gerät zweiphasig anschliessen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit dem «EasyCook» übereinstimmt.
• Grillstufe ist zu hoch.	▶ Grillstufe reduzieren.

... die Kerntemperatur nicht angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Gargutsensor ist nicht richtig eingesteckt.	▶ Überprüfen, ob der Gargutsensor richtig in der Buchse eingesteckt ist. ▶ Überprüfen, ob der Gargutsensor richtig im Gargut steckt: Die Spitze muss sich in der Mitte der dicksten Stelle befinden.
• Im gewählten Automatikprogramm kann der Gargutsensor nicht verwendet werden; das Symbol °C leuchtet grau.	▶ Falls der Gargutsensor trotzdem benutzt werden soll: Ins Menü der Betriebsarten wechseln und passende Betriebsart einstellen.
• Der Gargutsensor oder die Buchse ist defekt.	▶ Service anrufen.

… während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

… die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
• Unregelmässige Stromnetzfrequenz	▶ Netzsynchronisation ausschalten.
• Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation interner Taktgeber unpräzise	▶ Service anrufen.

… im Display steht

FN/EXX siehe Bedienungsanleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Sensortaste ⏻ quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

… im Display steht

UX/EXX siehe Bedienungsanleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	**Behebung**
• Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ⏻ quittieren. ▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

13.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Kurzzeitiger Stromunterbruch während des Betriebs

– Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.

– Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Betrieb abgebrochen»

▶ Um die Meldung zu quittieren, ✓ wählen.

– Im Display erscheint das Menü der Betriebsarten.

Längerer Stromunterbruch

Nach einem längeren Stromunterbruch wird eine Erstinbetriebnahme durchgeführt. Es muss jedoch nur die Uhrzeit neu eingestellt werden, damit das Gerät wieder betrieben werden kann; weitere Einstellungen sind nicht zwingend

– Nach dem Einschalten des Gerätes steht im Display: «Stromausfall. Uhrzeit einstellen.»

▶ Um die Meldung zu bestätigen, ✓ wählen.

– Im Display erscheint das Menü «Uhr» der Benutzereinstellungen.

▶ ◷ wählen, Uhrzeit einstellen und bestätigen.

– Im Display erscheint wieder das Menü «Uhr».

▶ ↶ wählen.

– Im Display steht: «Wollen Sie die Inbetriebnahme fortsetzen?»

▶ Falls weitere Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Ja» wählen.

– Im Display erscheint das jeweilige Menü der Benutzereinstellungen.

▶ Falls keine weiteren Benutzereinstellungen verändert werden sollen, «Nein» wählen.

– Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

14 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

14.1 Zubehör

Kuchenblech
mit TopClean

Gitterrost

Gargutsensor
mit geradem Griff

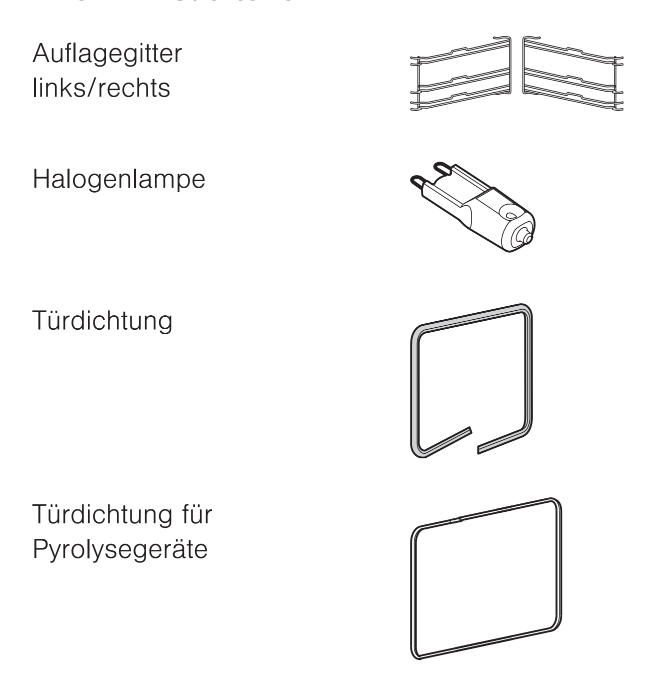
Broschüre EasyCook

Rezeptbuch

14.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

14.3 Ersatzteile



Auflagegitter links/rechts

Halogenlampe

Türdichtung

Türdichtung für Pyrolysegeräte



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

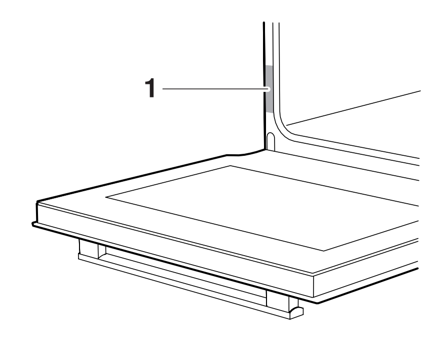
15 Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild **1**



15.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten und bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

15.2 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

15.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014		
Art des Gerätes	-	Kompaktbackofen
Modellbezeichnung	-	BCXSL | BCXSLP
Masse des Gerätes	kg	36 | 37
Anzahl Garräume	-	1
Wärmequelle pro Garraum	-	Strom
Volumen pro Garraum	l	50
Energieverbrauch im konventionellen Modus [1])	kWh/ Zyklus	0,79 | 0,8
Energieverbrauch im Heissluft-/ Umluftmodus [2])	kWh/ Zyklus	0,65 | 0,66
Energieeffizienzindex pro Garraum [3])	-	85,5 | 86,8
angewandte Mess-/ Berechungsmethode		IEC 60350

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

Energie sparen beim Kochen

Die Betriebsarten und benötigen weniger Energie als die Betriebsarten und .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Bei Gratins Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

15.4 Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit ausblenden» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

15.5 «Open source» Lizenz-Verweis

Ihr Gerät enthält die Open Source-Software Newlib. Diese untersteht den Lizenzbedingungen gemäss Kapitel 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) des beiliegenden Open-Source-Software-Lizenztextdokumentes.

16 Stichwortverzeichnis

17 Notizen

18 Service & Support



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung. Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: ______________________ **Gerät**: ________________________

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Ihr Reparaturauftrag

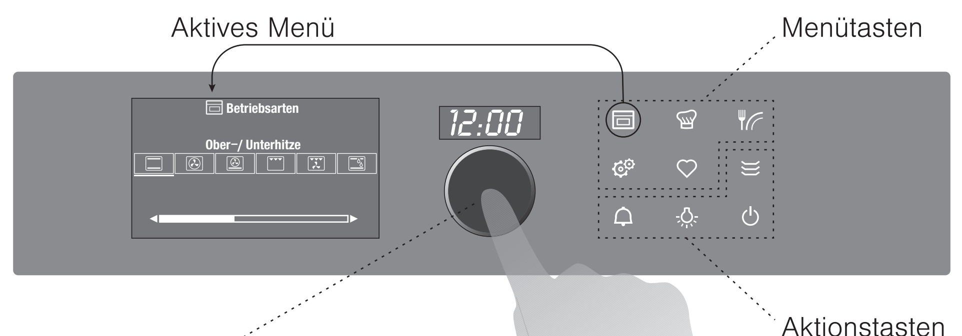
Unter ww.vzug.com→Service→Service-Nummer finden Sie die Telefonnummer Ihres nächsten V-ZUG-Service-Centers.

Technische Fragen, Zubehör, Garantieverlängerung

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge.

Kurzanleitung

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen zur Bedienung im Überblick.



Einstellknopf als zentrales Bedienelement

- ▶ Drücken zum Einschalten des Gerätes und zum Auswählen und Bestätigen
- ▶ Drehen zum Einstellen von Temperatur und Zeit oder zum Navigieren im Menü

Menü- und Aktionstasten

Die Menütasten enthalten eine Auswahl an Zubereitungsoptionen und Benutzereinstellungen. Sie können über das Antippen der jeweiligen Taste angewählt werden. Das aktive Menü wird im Display angezeigt. Mit dem Einstellknopf kann im Menü bedient und navigiert werden; weitere Untermenüs können aufgerufen werden.

Die Funktionstasten ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff zu unabhängigen Funktionen wie den Timer 🔔 oder das Ausschalten des Gerätes ⏻.



V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

